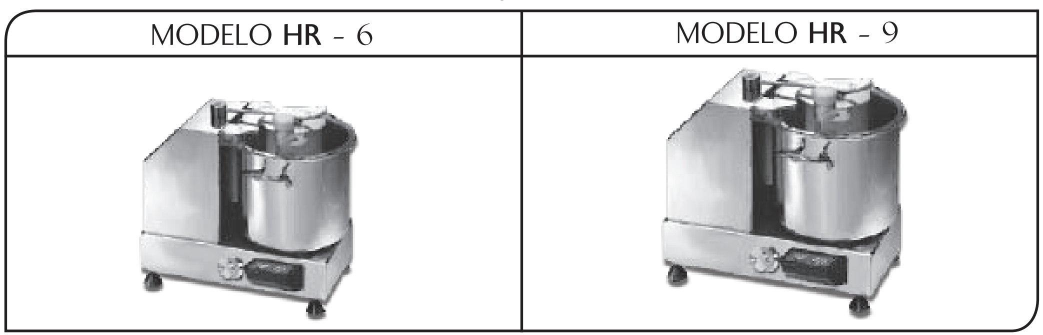


MANUAL DE INSTRUCCIÓN

MAQUINARIA CORTADORA DE ALIMENTOS



Introducción

Con el fin de hacer pleno uso de este producto, le proporcionamos este Manual de instrucciones. En el, las personas pueden encontrar alguna información de este producto, incluyendo el modelo, funcionamiento y mantenimiento.
Este manual de instrucciones se debe guardar para consultar en cualquier momento por el usuario.

Contenido

Capítulo 1: Breve Introducción

1.1 Protección General

Esta máquina debe ser operada por profesionales. Antes de la operación, los profesionales deben saber acerca de las medidas de protección.
Si el operador es novato, debe ser entrenado antes de operar la máquina.
Por favor, corte el suministro de energía antes de la limpieza y mantenimiento.
Cuando quita la medida de protección para la limpieza y mantenimiento, debe considerar que puede ocurrir un accidente, tenga cuidado.
Limpieza y mantenimiento necesitan su atención.
Si el cable de alimentación está dañado, puede provocar una descarga eléctrica.
Por favor, póngase en contacto con el vendedor si es necesario ajustar o realizar algún mantenimiento.
La máquina no se debe utilizar para cortar huesos con carne, congelados o pescado y algo no alimenticio.
Cuando la máquina está funcionando, por favor no ponga su mano en ella.
Si la siguiente situación ocurre, el productor no se hará responsable por mal manejo.
La máquina debe ser operada por un profesional.
Algunos componentes son fabricados por otras empresas, los cuales no se produjeron por nuestra fábrica.
El operador debe obedecer las instrucciones de funcionamiento.
La superficie se debe limpiar de forma correcta.

1.2 Dispositivo de Seguridad del Equipo

1.2.1 Dispositivo de Seguridad de Mecanización

La tapa tiene un papel importante en la protección. La tapa puede ser retirada a menos que el bloqueo del brazo este arriba.

1.2.2 Dispositivo de seguridad de Electrificación

Si el bloqueo del brazo está arriba, la máquina deja de funcionar. Y si la tapa no cubre, también deja de funcionar.
Si la energía se corta, la máquina debe reiniciarse.
Tenga cuidado cuando utilice la máquina.

1.3 Breve Introducción

1.3.1 Introducción General

Nuestro producto se centra en el procesamiento de alimentos tales como vegetales, carne y pan. El equipo se ajusta a lo siguiente:

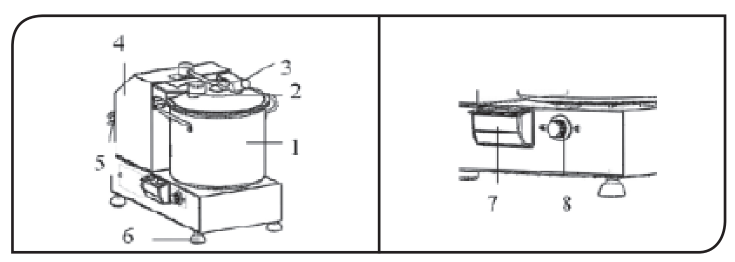
1. Mantendrá la seguridad en todo momento cuando se trabaja.
2. Los componentes son estables y firmes.
3. El dispositivo del cinturón puede hacer que el ruido sea mas bajo.
4. La máquina se puede mover fácilmente.

1.3.2 Características de la Estructura

Esta máquina está hecha de acero inoxidable tipo 304. Por lo que puede asegurar que los componentes que tengan contacto con los alimentos estén limpios. Las cuchillas están hechas por 4Cr13 con acero inoxidable, que las hace más fuertes. Y hay un fondo de acero inoxidable que también puede transferir calefacción perfectamente.

1.3.3 Componentes

LA ESTRUCTURA



1. Contenedor
2. Tapa
3. Brazo de bloqueo
4. Cuerpo principal
5. Cable de alimentación
6. Pata
7. Botón de cuadro
8. Perilla de control de velocidad

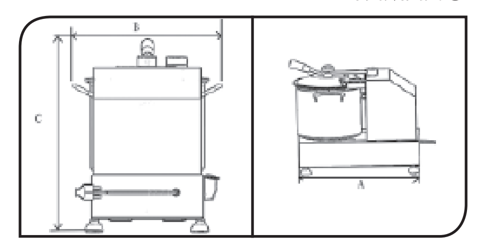
Capítulo 2: Datos Técnicos

2.1 Medida, Peso y Características del Producto

Modelo	Largo A	Ancho B	Alto C	Capacidad	Velocidad	Potencia	Corrientes	Peso Neto
HR-6	380	280	380	5.5	1100-2800	750w	120V60HZ	20kg
HR-9	470	290	435	9	1100-2800	750w	120V60HZ	23kg

***Las características están escritas en la placa, por favor léalo cuidadosamente.**

TAMAÑO



Capítulo 3: Comprobación

3.1 Transportación

El paquete de la Máquina Procesadora de Alimentos contiene:
Empaque de cartón de buena calidad
Máquina
Manual de Instrucción
Molino de Piedra
Cuchillas raspadoras

3.2 Chequeo del empaque

Al revisar el empaque si todo está bien, lo puede abrir y revisar la máquina, si no está bien, por favor contacte al transportista y dígale la situación. ¡No la ponga al revés!

3.3 Desempaque

¡No tire los componentes del empaque por todas partes!

Capítulo 4: Instalación

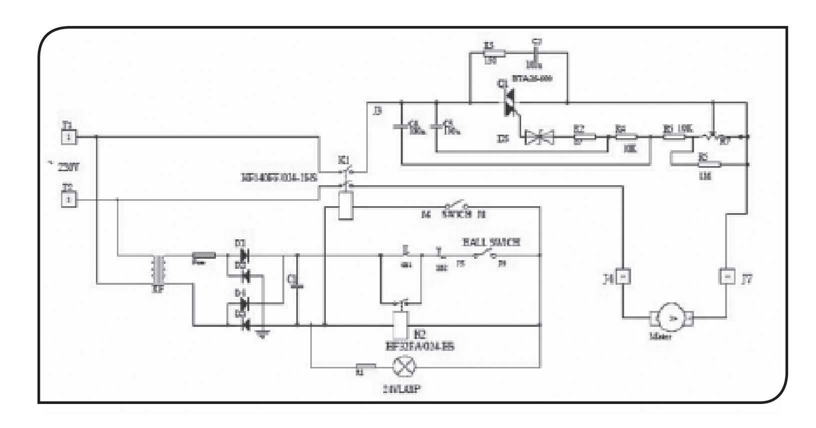
4.1 Lugar de la Instalación

La máquina debe ponerse en una mesa suficientemente grande, seca, estable y horizontal, cuando la instale. Además de esto, la temperatura de la habitación debe ser controlada entre +5°C y +35°C.

4.2 Conexión de Circuito

La máquina debe estar conectada a la corriente que debe ser la misma con la placa de identificación. Y antes de conectarla, por favor verifique la potencia.

4.3 Diagrama de Circuito



4.4 Verificación del Funcionamiento

La manera de comprobar:
Presione el botón "I" y el botón "O"
Cuando se quiete la tapa, cheque si la máquina deja de funcionar.
Cheque que la perilla y control de velocidad funcione realmente bien.

Capítulo 5: Operación

Ilustración 1: Control de posición del Interruptor

5.1 Controlador (ver ilustración 1)

Atención: La perilla de control de velocidad está equipada en la máquina procesadora de alimentos.

1. Establecer la velocidad de rotación a traves de la perilla de control de velocidad.
2. Poner en marcha la máquina presionando el botón "I".
3. Detener la máquina presionando el botón "O".

5.2 Alimentación del procesador de alimentos

Atención: el procesador ha de ser alimentado solo cuando la maquina este parada. La perilla de control de velocidad debe estar en posición "o".

Procedimientos:

1. Girar el brazo de carga en de las manecillas del reloj para quitar la tapa.
2. Preste atención a las dos cuchillas mientras se colocan los alimentos en el contenedor; Los alimentos deben ser cortados en pequeños bloques antes de colocarlos en el contenedor; Advertencia: el alimento en el contenedor no debe estar a más de 1/2 del volumen total.
3. En caso de accidentes, el operador debe prestar atención a su propia posición. El cuerpo del operador debe estar en posición vertical con la mesa de trabajo. No se permite hacer presión en la máquina o impedir su movimiento.

No se acerque a la máquina y evite tocarla directamente.

4. Ponga la tapa en su posición inicial, a continuación gire el brazo de carga hasta la marca del reloj.
5. Presione el botón de puesta en marcha.
6. No dejara de mezclar a baja velocidad en un tiempo largo.
7. Mientras la máquina esta mezclando, si necesita agregar alimentos adicionales, deben ponerse a través del orificio de la tapa.
8. Presione el botón rojo si ha terminado de cortar alimentos. El mezclador está equipado con control de velocidad de ajuste, luego se colocará en posición "o" y después la máquina se detiene.

5.3 Afilador

Si las cuchillas no están debidamente afiladas para cortar los alimentos, por favor, afílelas mediante los siguientes procedimientos:

1. Gire el brazo de carga para retirar la tapa.
2. Aléjese del eje de fijación de cuchillas giratorias.
3. Utilice solamente el afilador del fabricante. La cuchilla se afila de dentro hacia fuera a lo largo del borde de la misma.

Capítulo 6: Limpieza Diaria

6.1 Introducción General

La máquina debe limpiarse por lo menos una vez al día. O si es necesario, más veces.
Se debe limpiar la parte que está en contacto directa o indirectamente con los alimentos.
No utilice agua a presión para limpiar directamente. Tampoco use cepillos u otras herramientas que puedan dañar la superficie.

Antes de limpiar debe hacer los siguientes procedimientos:
Corte la energía
Gire la perilla de ajuste de velocidad a la posición "o".

6.2 Pasos de limpieza

6.2.1 Limpieza de la cubierta, eje de cuchillas giratorias y contenedores

Girar el brazo de carga, retirar la tapa, y el eje de fijación de la cuchilla, entonces el contenedor se puede levantar fácilmente. A continuación, utilice un detergente neutro para limpiar las partes mencionadas anteriormente.

Atención: debe usar guantes para su protección durante la operación.

6.2.2 Limpieza Diaria

Atención: debe cortar la energía de alimentación.

Limpie el cuerpo de la máquina con un paño húmedo de detergente neutralizado. Use un paño seco para limpiarla después.

Capítulo 7: Mantenimiento

7.1 Introducción General

Los siguientes procedimientos se deben hacer antes del mantenimiento:
Corte la energía
Gire la perilla de control de velocidad en posición "o".

7.2 Banda

La banda no necesita ser ajustada. Como es usual, la banda se debe cambiar cada nueve meses. En ese momento , debe ponerse en contacto con el servicio postventa.

7.3 Patas

A medida que pasa el tiempo, las patas se dañaran. Usted debe cambiarlas en caso de cualquier accidente.

7.4 Cable de alimentación

El cable de alimentación debe ser revisado periódicamente. Si está dañado, póngase en contacto con su distribuidor y pídale que lo cambie.

7.5 Cuchillas

Verifique si el ancho de las cuchillas disminuye 5CM. Si es así, por favor, póngase en contacto con su distribuidor y pídale que la cambie.

7.6 Etiqueta

Cuando la etiqueta esta dañada, por favor, póngase en contacto con su distribuidor y pídale que la cambie.

Capítulo 8: Deshacerse del Equipo

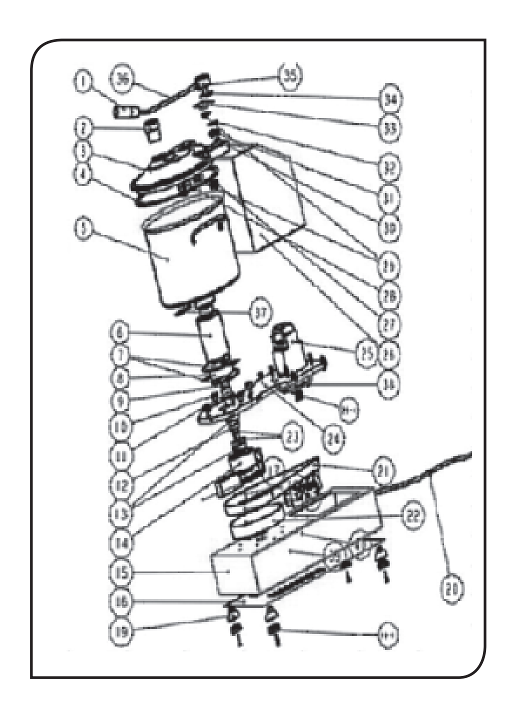
8.1 Deshacerse de forma segura

Cuando decida deshacerse de la máquina, por alguna razón, debe cortar la energía.

8.2 Deshacerse del equipo

La máquina debe ser desmontada por un profesional autorizado.

Capítulo 9: Partes Internas de la Máquina Cortadora de Alimentos



1	Manija	21	Cinta
2	Porta broca de enchufe	22	Gran polea
3	Tapa PC	23	Muelle
4	Junta a prueba de agua	24	Placa base
5		25	Motor
6	Herramienta superior de plataforma	26	soldadura
7	Cuchillos giratorios	27	Limite del bloque
8	Herramienta inferior de plataforma	28	Soporte del interruptor frontal
9	Eje cortador	29	Seguro del interruptor modelo
10	Junta de goma	30	Tuerca grande
11	Localización de manga	31	Cámara
12	Casquillo espaciador	32	Junta grande
13	Cojinete	33	Soporte superior del interruptor
14	Eje cortador	34	Junta de nylon
15	Componente asiento de base	35	Manija del asiento
16	Tablero bajo	36	Manillar
17	Perilla de control de velocidad	37	Clavija
18	Caja del interruptor	38	Soporte del motor
19	Patas	39	Tarjeta de circuitos
20	Cable de alimentación	40	Instalación del tablero de circuitos



PÓLIZA DE GARANTÍA

Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V. garantiza por el término de UN AÑO este producto en todas sus partes, piezas, componentes y mano de obra contra cualquier defecto de fabricación y/o funcionamiento en uso comercial o industrial a partir de la fecha de entrega.

Incluye la reparación o remplazo gratuito de cualquier parte, pieza o componente que eventualmente fallara, y la mano de obra necesaria para su revisión, diagnostico y reparación.

CONDICIONES

1. Para hacer efectiva esta garantía se deberá anexar la remisión y/o copia de la factura de venta del equipo. En su caso, presentar esta póliza de garantía con el sello del distribuidor y la fecha de venta del producto.

2. El tiempo de entrega de la reparación en garantía no será mayor a 7 días a partir de la fecha de entrada del producto al centro de servicio autorizado. El tiempo de entrega podrá ser mayor en caso de demoras en el servicio por causas de fuerza mayor.

3. El producto deberá ser canalizado al centro de servicio, por medio del distribuidor autorizado que realizó la venta del equipo.

Esta póliza de garantía quedará sin efectividad en:

a) Cuando el producto sea utilizado en condiciones distintas a las normales.
b) Cuando el producto no sea operado de acuerdo al instructivo de operación que se acompaña.
c) Cuando el producto hubiese sido alterado o reparado por personas no autorizadas por MIGSA.

Al término de la póliza de garantía, el centro de servicio autorizado, seguirá prestando el servicio de reparación del equipo realizando el presupuesto de reparación y la autorización expresa del consumidor.

SELLO DEL DISTRIBUIDOR	
	PRODUCTO: ______
	MARCA: ______
	MODELO: ______
	SERIE: ______
	FECHA DE VENTA: ______

PRODUCTO IMPORTADO POR:
Maquinaria Internacional Gastronómica, S.A. de C.V.
Donizetti No. 168-E, Col. Vallejo, México, D. F., C.P. 07870